



LAURENTIUS
RESTAURANT

A guate fuaspais (Vorspeisen)

„Grün und gesund von der Salatbar“

verschiedene Salate, Toppings, Dressing und Öle von Wiberg

12,5

Kurztrip nach Italien

mit erlesenen Wildtomaten, Buratta, Olivenöl und altem Balsamico

19

Carpaccio vom österreichischen Rind

an Kirschtomaten, Parmesan, Rucola, Pinienkerne und Olivenöl

18,5

Supp'n

Klassische Rinderkraftbrühe

dazu Kräuterfrittaten

9

cremige Knoblauchsuppe

mit Knoblauchchip und grünem Öl

9

Bei Unverträglichkeiten und Allergien steht Ihnen unser
Service Personal gerne zur Verfügung.

Umbestellungen der Beilagen für 6€



LAURENTIUS
RESTAURANT

Fir'n Hungor (Hauptgang)

Österreichisches Kotelett vom Bio Kalb 220g
auf Bratkartoffeln, Speck, Ofenkarotten und Kräuterbutter
32

Zwiebelrostbraten vom Tiroler Grau Vieh 220g
mit Speckbohnen, Spätzle und Röstzwiebeln
31

Filet vom Zander aus Tirol
auf wildem Brokkoli, La Ratte - Kartoffeln, Saiblings Rogen
und Champagner Velouté
29

„Traditionell & Klassisch“

Fürstenhaus Kasspatzn
handgemachte Spätzle mit Bergbauern Käse und Röstzwiebeln
17

In Butterschmalz souffliertes Schnitzel vom Kalb
mit kaltgerührten Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel – Gurkensalat
27

Cordon Bleu Maximilian
gefüllt mit Mozzarella, Pesto, Tiroler Schinken auf Lauwarmen Kartoffel – Gurkensalat
28,5

Zillertaler Kaspressknödel
auf Krautsalat, brauner Butter und Schnittlauch
18

Bei Unverträglichkeiten und Allergien steht Ihnen unser
Service Personal gerne zur Verfügung.

Umbestellungen der Beilagen für 6€



LAURENTIUS

RESTAURANT

A guats Steak

Bio Rinderfilet aus Österreich

150 Gramm	28
250 Gramm	42

Bio Entrecote aus Österreich

150 Gramm	26
250 Gramm	36

Saucen

wahlweise:

Jus | BBQ Sauce | Kräuterbutter | Pfeffersauce

je 2,5

Beilagen

wahlweise:

Speckbohnen | Wedges | gemischter Salat | Pommes | wilder Brokkoli

je 3,5

Bei Unverträglichkeiten und Allergien steht Ihnen unser Service Personal gerne zur Verfügung.

Umbestellungen der Beilagen für 6€



LAURENTIUS
RESTAURANT

Siasse's

Hausgemachte Tiroler Zwetschgenknödel
mit Vanillesauce und Zimtbrösel

12

Karamellisierter Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster und Apfelmus
wahlweise mit / ohne Rum – Rosinen

14

“Hab ein wenig Geduld, dieses Gericht dauert ca. 25 min”

“Berg Bauer“ Regionale Käseauswahl vom Buffet
mit verschiedenem Chutney und Wurzelbaguettes

14

Bei Unverträglichkeiten und Allergien steht Ihnen unser
Service Personal gerne zur Verfügung.

Umbestellungen der Beilagen für 6€